

杭州江干学做纸包鱼教开店技术

产品名称	杭州江干学做纸包鱼教开店技术
公司名称	中山市食为先企业孵化器有限公司
价格	2580.00/项目
规格参数	品牌:食为先 项目:纸包鱼 优势:六种味型
公司地址	中山市沙溪镇云汉路11号二楼(富华汽车站出口右走300米骏怡酒店)
联系电话	13728226457

产品详情

对于很多吃货来说，烤鱼是他们的心头好，那么纸包鱼你又了解多少呢？纸包鱼和烤鱼有啥区别？首先从时间来对比，传统烤鱼有着上千年的历史，因为人类早期的时候就已经学会捕鱼用火烤熟来吃。而纸包鱼是近些年才开始流行起来的一种食法。

另外口味上对比，通常和别人提起烤鱼都是火辣辣且有点上火的感觉，因现代的烤鱼多数以麻辣居多，味道也与几千年前单纯的烤熟就吃也完全不一样，故现在的烤鱼都称之为“川味烤鱼”。纸包鱼的口味则以蒜香为主，而不是麻辣，但也一样的香气扑鼻。

杭州江干学做纸包鱼教开店技术，杭州学纸上烤鱼纸包鱼做法开店找食为先，食为先体系成立2008年，十多年老品牌，传授技术教学开店本领，很多学员都在食为先学到一技之长，去摆摊开店或者回老家经营小本生意。食为先教学的纸包鱼口味包括：蒜香味纸包鱼、酸菜味纸包鱼、香辣味纸包鱼、豆豉味纸包鱼、麻辣味纸包鱼、泡椒味纸包鱼等等多个味型。

接下来跟食为先小编一起来了解一下纸包鱼的制作方法：

目前食为先在浙江杭州、宁波、温州、嘉兴、绍兴、金华、义乌地区都有实体店

1、先把鱼鳞和鱼鳃还有内脏给去掉，然后冲洗干净备用，同时大蒜去皮切碎

- 2、随后在鱼的身后划几刀出来，把鱼露，生抽，白兰地，蚝油，柠檬汁，红糖放入碗里混合成调味汁
- 3、然后把鱼放在一张大的锡纸上，用蒜末在鱼的身子上涂抹均匀，再浇上一大半的调味汁，鱼身内外可以放一香茅和野山椒
- 4、把调味汁涂抹好之后用锡纸在四周给包起来，然后放进190度预热好的烤箱里面，烤个20分钟的时候就差不多
- 5、随后取出来，打开锡纸，把剩余的一些调味汁给倒进去，再撒上一些黑胡椒，把烤箱调到200度，然后放进去再次烤上5分钟就可以享用了

浙江杭州食为先培训地址：

杭州市江干区九堡家苑三区十三排40-42号（客运中心地铁站A出口300米,九堡商贸中心后面）

杭州萧山食为先地址：

杭州市萧山区市心南路195号二楼（地铁人民路B出口）